



Clos St-Martin

Grand Cru Classé, St Emilion AOC

Coup de cœur de St-Emilion

Beschreibung:

Avec une surface de 1,3 hectare seulement, Clos St-Martin est un petit domaine jouxtant le village de Saint-Émilion. Il est situé sur un plateau calcaire entouré d'un mur de pierres naturelles. Cet assemblage se distingue par ses notes florales, ses arômes de cerise noire et sa belle minéralité. Un vin culte et confidentiel qui répond à une exigence de qualité élevée.

Degustationsnotiz:

Grenat pourpre aux reflets violets. Bouquet intense dominé par les myrtilles, avec également de la mûre, du cassis, de la violette et du tabac Burley. Bouche puissante à la texture soyeuse et la structure tannique serrée, avec de très bonnes réserves, elle est exigeante et puissante, mais toujours élégante, presque bourguignonne. Finale aromatique dévoilant une explosion de baies bleues et noires, une minéralité très marquée et du graphite. Une grande réussite du plus petit des Grands Crus de Saint-Émilion !

Accompagne idéalement:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteak, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: France

Sous-région: St-Emi

Produzent: St Emilion AOC

Elevage: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2040

Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0125618

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Clos St-Martin

Grand Cru Classé
St Emilion AOC

Herkunft:	France
Notation:	Jeb Dunnuck 96+/100, Antonio Galloni 95/100, James Suckling 93-94/100, Neal Martin 94/100, Parker 89-91/100, WeinWisser 18.5/20
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
A boire:	jusqu'en 2040
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.